STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 25701
20 mei
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 160 van 4 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 160/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SAUCISSON SEC D'AUVERGNE"/„SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE"

EU-nr.: PGI-FR-02094 – 23.11.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" is een rauw vleesproduct dat na fermentatie is gedroogd en dat bestaat uit een mengsel van gezouten varkensgehakt waaraan knoflook en specerijen zijn toegevoegd. De worst wordt niet gerookt en niet met kruiden of specerijen ingewreven. „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" wordt in de volgende drie vormen op de markt gebracht:
- heel, in de darm. De worst kan opgebonden of met een net overtrokken zijn en zijn bedekt met as of een witte schimmel. Hij kan onverpakt of (al dan niet onder beschermende atmosfeer) verpakt worden aangeboden;
- gesneden, in plakken die rechtstreeks aan de consument worden verkocht;
- gesneden, in plakken die (vacuüm of onder beschermende atmosfeer) zijn voorverpakt in folie of in een bakje. In dit geval wordt het product aangeboden zonder darm; deze is bij het snijden al verwijderd.

De vorm en het gewicht van het product en de duur van het bereidings- en drogingsproces hangen af van de afmetingen van de darmstukken die worden gebruikt (diameter, lengte en dikte van de darm).

In de tabellen hieronder wordt een en ander gespecificeerd.
– **„Saucisson sec d’Auvergne”:**

Afmetingen	Droog gewicht	Darm	Vorm	Duur van het proces(*)	Sluiting van de darm	Wijze van aanbieding
Diameter: 4–8 cm Lengte: 10–20 cm	200–400 g	dikke darm	recht, min of meer regelmatig	≥ 21 dagen	Sluiting met touwtje, waarbij de darm al dan niet door een draad of een vastgeclipt net wordt ingesnoerd	Heel in de darm of gesneden in plakken
Diameter: 5–10 cm Lengte: 15–35 cm	400–800 g	dikke darm, na-einde		≥ 28 dagen		
Diameter: 6–12 cm Lengte: 20–50 cm	> 800 g	na-einde, endeldarm, veteinde		≥ 42 dagen		
Diameter: > 5 cm	–	natuurdarm of collageen	recht en regelmatig	≥ 42 dagen	Sluiting met touwtje of clip	Voorgesneden in plakken + voorverpakt zonder darm

– **„Saucisse sèche d’Auvergne”:**

Afmetingen	Droog gewicht	Darm	Vorm	Duur van het proces(**)	Sluiting van de darm	Wijze van aanbieding
Diameter: 2,5–5 cm Lengte: 10–20 cm	200–350 g	dunne darm,	stuk in hoefijzer-vorm, U-vorm of recht	≥ 18 dagen	Sluiting met touwtje of clip	Heel in de darm of gesneden in plakken
Diameter: 2,5–5 cm Lengte: meer dan 50 cm	0,8–4 kg	al dan niet in stukken verdeeld	ringvormig opgerold („perche”)			
Diameter: 2,5–5 cm	–	dunne darm of collageen	recht en regelmatig	≥ 28 dagen	Sluiting met touwtje of clip	Voorgesneden in plakken + voorverpakt zonder darm
Diameter: 2,5–5 cm	–	dunne darm of collageen	recht en regelmatig	≥ 28 dagen	Sluiting met touwtje of clip	Voorgesneden in plakken + voorverpakt zonder darm

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” voldoet aan de volgende fysisch-chemische criteria:
– vochtgehalte van ontvet product ≤ 52% (voor grote stukken met een diameter van meer dan 70 mm: ≤ 56%);
– vetgehalte (teruggebracht tot een vochtgehalte van ontvet product van 77%) ≤ 20%;
– verhouding collageen/eiwitten ≤ 13%;
– totaal oplosbare suikers (teruggebracht tot een vochtgehalte van ontvet product van 77%) ≤ 1%;
– pH ≥ 5.

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” heeft een smeuïge tot droge textuur en een geur en smaak van knoflook. Op het snijvlak is het vlees rood tot donkerrood en zeer dicht; de weinige vette deeltjes zijn goed verdeeld.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het mestvoer voor de vleesvarkens bevat ten minste 60% granen, oliehoudende gewassen en afgeleide producten daarvan en minder dan 1,7% linolzuur (berekend op de droge stof).
Het vlees (magere en vette deeltjes) waaruit „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” bestaat, is uitsluitend afkomstig van vleesvarkens en reforme zeugen. Het vlees van



niet-gecastreerde mannelijke dieren, voor de fokkerij bestemde maar seksueel onrijpe beren, monorchide of cryptorchride beren en hermafrodieten mag niet worden gebruikt. Alle dieren worden geïdentificeerd en getraceerd.
De enige delen van het varken die voor de vervaardiging van „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" zijn toegestaan, zijn de rug, de schouder, de ham, de buik en het rugspek. Het vlees wordt vers gebruikt. Later gebruik na invriezing van het mager vlees en het spek van vleesvarkens is evenwel toegestaan voor fabrikanten die zelf karkassen inkopen en uitsnijden, onder de in het productdossier beschreven voorwaarden.
Het mengsel van „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" bestaat voor ten minste 70% uit vlees van zeugen met een warm geslacht gewicht van meer dan 120 kg en/of van vleesvarkens met een warm geslacht gewicht van meer dan 93 kg.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van de vervaardiging van „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne", van de bereiding van het mengsel tot en met het drogen van het product, vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied beslaat het grondgebied van de volgende gemeenten:
Departementen Cantal, Haute-Loire en Puy-de-Dôme : alle gemeenten.
Departement Allier : De kantons Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.
De gemeenten Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipcy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Néris-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.
Departement Corrèze : de gemeenten Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienneaux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied van „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" omvat die gebieden waar zowel traditionele methoden worden toegepast – die van oudsher beïnvloed zijn door natuurlijke omstandigheden die gunstig zijn voor de verduurzaming van vlees door droging – als pekelbedrijven aanwezig zijn.
Het geografische gebied strekt zich uit over een op circa 1000 m hoogte gelegen middelhoog massief, bestaande uit hoogvlakten en vulkaantoppen die door talloze valleien worden doorsneden. Er heerst een continentaal klimaat dat wordt beïnvloed door de hoogte. De overheersende winden zorgen voor een natuurlijke ventilatie die vochtverlies bevordert, wat gunstig is voor de droging van de gepekelde producten. Vanwege het reliëf van het gebied, dat dwars op de dominante, vocht aanvoerende



windrichting uit het westen loopt, heeft het geografische gebied met een sterk föhneffect te maken, met name aan de lijzijde van het massief.
Tot het midden van de 20e eeuw waren de varkenshouderij en de verwerking van varkensvlees, hoofdzakelijk door zouting met droog zout, door huishoudens en boeren een ware traditie die in talloze werken is beschreven. Van oudsher vond de bereiding plaats in de winter, omdat de weersomstandigheden in dat seizoen gunstig waren voor het zouten en drogen. De toevoeging van specerijen en knoflook vergrootte de door het zouten verkregen houdbaarheid en droeg bij aan de smaakeigenschappen van de worsten uit de Auvergne.
Na de landbouwrevolutie van de 19e eeuw werd de zouting met droog zout langzaam weer opgepakt en eerst op ambachtelijk en later industrieel niveau verder ontwikkeld. Van de ondernemingen die tegenwoordig binnen het geografische gebied werkzaam zijn, gaan er meer dan 15 terug tot voor de Tweede Wereldoorlog. Vanaf 1830 trokken inwoners van de Auvergne naar Parijs om daar voornamelijk in de horeca te gaan werken. Deze trek heeft bijgedragen tot de verspreiding en bekendheid van de in het geografische gebied geproduceerde vleeswaren.
Tegenwoordig maken gedroogde vleeswaren 78% van alle in het geografische gebied geproduceerde vleeswaren uit, tegenover 16% voor het hele land.

Specificiteit van het product

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” onderscheidt zich door de samenstelling van het mengsel, die bepalend is voor de bijzondere organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct.
Ten eerste bevat het mengsel ten minste 70% vlees dat afkomstig is van zeugen met een slachtgewicht van meer dan 120 kg en/of van vleesvarkens met een slachtgewicht van meer dan 93 kg. Aan dit vlees dankt „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” zijn kenmerkende rode tot donkerrode kleur.
Ten tweede wordt het mengsel op smaak gebracht met knoflook in twee- tot tienmaal hogere doseringen dan gebruikelijk is voor gedroogde worst. „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” heeft daardoor een een kenmerkende geur en smaak van knoflook.
Een ander kenmerk van het mengsel van „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” is dat het veel mager vlees bevat; het vetgehalte van het eindproduct (teruggebracht tot een vochtgehalte van het ontvette product van 77%) bedraagt dan ook ten hoogste 20%, en op het snijvlak is maar weinig vet te zien. Dankzij dit hoge gehalte magere deeltjes bedraagt de verhouding collageen/eiwitten in het eindproduct ten hoogste 13%.

Causaal verband

Het verband tussen het geografische gebied en „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” is te vinden in de reputatie en de specifieke kenmerken van het product.
De productie van „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” is begonnen op boerderijen en kan worden teruggevoerd op de gunstige omstandigheden in het geografische gebied. Dit zijn enerzijds natuurlijke omstandigheden, zoals het voor de droging van de producten gunstige winterklimaat en reliëf (lage gemiddelde temperaturen voor de conservering en overheersende föhnwinden die de droging bevorderen), en anderzijds menselijke factoren, zoals de ontwikkeling van de voor de levering van de grondstof benodigde varkenshouderij.
Zo laat de donkere kleur van „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” zich verklaren door de traditionele plaatselijke praktijken en de voorkeur voor het gebruik van oude dieren voor dit type verwerking (volwassen varkens, reforme zeugen).
Ook het feit dat systematisch een grote hoeveelheid knoflook aan het mengsel wordt toegevoegd, is een kenmerk dat samenhangt met het geografische gebied; al zeer lang wordt in de vlakte van de Limagne in het departement Puy-de-Dôme knoflook geproduceerd.
Op basis van deze oude gebruiken hebben zich de – eerst ambachtelijke, later ook industriële – economische activiteiten ontwikkeld die vandaag de dag het geografische gebied kenmerken. Zijn faam dankt „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” met name aan de talloze inwoners van de Auvergne die vanaf het midden van de 19e eeuw naar Parijs en verder trokken en vooral via hun werk in de horeca bekendheid gaven aan het product. Sinds de jaren 1970 is deze reputatie dankzij de toegenomen productie en specialisatiegraad alleen maar gegroeid, met als basis de specifieke productkenmerken die het resultaat zijn van de traditionele productiepraktijken.
„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” wordt vanaf het begin van de 20e eeuw in diverse werken genoemd als specialiteit van het geografische gebied. Hieronder volgen enkele van die verwijzingen:
– in de *Larousse ménager* van Chancrin en Faideau uit 1926 worden de gedroogde worsten uit de Auvergne vermeld als een van de specialiteiten van de streek;
– de „saucissons secs d’Auvergne” worden ook genoemd in het overzicht van *Les Trésors gastronomiques de la France* van Curnonsky en Croze uit 1933;
– in *La charcuterie sèche* (uitg. Soussane, 1978) schrijft M. Migaud over de „saucisse sèche



d'Auvergne" dat „dit verrukkelijke product, een „saucisse sèche" die veel weg heeft van een „saucisson sec", steeds gewilder wordt", en hij verwijst daarbij naar de gezamenlijke productdossiers die door de bedrijven in de Auvergne zijn opgesteld.

Vermeldenswaard is ook dat in het elfde, in 1968 gepubliceerde album van de strip Asterix van René Goscinny en Albert Uderzo, getiteld *Asterix en het ijzeren schild*, een afbeelding voorkomt van „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne", hangend naast knoflookstrengen aan het plafond van een herberg in de Auvergne.

De worst geniet nog steeds een zeer goede reputatie, zoals blijkt uit de vele verwijzingen naar het product op met name internet, zowel op onlineverkoopsites buiten het geografische gebied als op websites over koken en culinaria.

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" behaalt ook regelmatig prijzen, met name bij de twee belangrijkste Franse concoursen (Concours Général Agricole de Paris en Concours international du meilleur saucisson Saucicreor in Nouan-le-Fuzelier).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

([*]) Duur van het proces, van het hakken van het mengsel tot het moment waarop het product uit de droogkamer wordt gehaald om te worden verpakt.

([**]) Duur van het proces, van het hakken van het mengsel tot het moment waarop het product uit de droogkamer wordt gehaald om te worden verpakt.